

Kapitalutvidelse i Polarfisk

En langsiktig god investering i Norges eneste produsent av verdens mest eksklusive caviar av rogn fra størfisk. Polarfisk AS søker strategisk investor for deltakelse i selskapet for utvikling, lederskap og ekspansjon med tillegg av en annen aktuell art.



INVESTERINGSMULIGHET – Fremtidige muligheter for Polarfisk AS

Landbasert oppdrett av størfisk for uttak av rogn til produksjon av ekskalusiv caviar.

I tillegg til støroppdrett og caviarproduksjon, ligger anlegget velegnet til for alternativ-/tilleggsproduksjon av en annen fiskeart. Dette gir en oppside for selskapet fremover om denne muligheten utnyttes. Selskapet har opsjon på 27 dekar tilleggsareal inkludert i det totale arealet som vises rødt på kartet.

Notat

Oppdragsgiver: Polarfisk

Oppdragsnr.: 52100109 Dokumentnr.: RIG 02

Norconsult



Figur 1 Rød linje viser vurdert område

INVESTERINGSMULIGHET – Fremtidige muligheter på landlokalitet hos Polarfisk AS i Meløy kommune i Nordland

**Polarfisk har samlet 650 tonn MTB (2 x 325 tonn)
Selskapet har en innvilget fôrkode på 1000 tonn/år**

Det ble søkt om dispensasjon til (å søke om) omgjøring av 600 tonn av selskapets totale konsesjon til produksjon av Yellowtail Kingfish.

Dispensasjon fra Fiskeridirektoratet ble innvilget den 20.09.2023.
Søknad om endelig godkjenning fra Nordland Fylkeskommune samt resterende sektoretater er planlagt sendt innen 3 uker.

Ved bruk av 960 tonn ledig fôr vil vi kunne produsere 800 tonn på en 600 tonn MTB pr. år. På allerede godkjent areal kan det bygges et nytt moderne anlegg for Kingfish.

Resterende konsesjon (50 tonn) er mer enn tilstrekkelig til å produsere 1.500 kg eksklusiv caviar som vist i case nr. 1. på vår hjemmeside: <https://polarfisk.no/>



Produksjon og volum

Vår produksjonsmetode bevarer størfisker i live gjennom dens naturlige levealder. Uttak av rogn skader ikke fisken. Polarfisk forventer å starte produksjon av caviar i løpet av Q4 2023. Produksjonen vil gradvis øke til en produksjon på inntil 1,5 tonn per år. (Case 1 i prospektet)
Produksjonen av caviar baserer seg på tre ulike arter av stør.

•Sibirstør



- Sibirstør kan bli 60 år og opptil 210 kg. Sibirstør er den mest vanlige stør for produksjon av caviar.
- [Les mer om caviaren som kommer fra denne arten.](#)

•Sterlett



- Sterlett er en av de mindre artene i gruppen stører. Den kan bli 16 kg og 100–125 cm lang.
- [Les mer om caviaren som kommer fra denne arten](#)

•Diamantstør



- Diamantstør er også kalt russisk stør. Den kan bli 2,35 meter lang og veie inntil 115 kg.
- [Les mer om caviaren som kommer fra denne arten](#)

Arctic Black Sturgeon Caviar

Arctic Black Sturgeon Caviar har en subtil nøtte-smak med hint av sjøtang. Dette er den mest populære russiske kaviaren.

Arctic Black Sturgeon Caviar er en grå og sort kaviar som produseres av rognen fra sibirstør.

Smaken ligner på Osetra Caviar. Perlene er i middels størrelse, med en øm struktur som får kaviaren til å smelte på tungen.

Sibirstør kommer opprinnelig fra elveløpene i nord-østlige deler av Russland. Sibirstør kan bli 60 år og opptil 210 kg.

Leveres i 30, 50, 125, 250 og 500 gram.



Arctic Gold Sturgeon Caviar

Arctic Gold Sturgeon Caviar fra Sterlett har mindre egg med en eksklusiv smak som minner om Sevruga Caviar.

Arctic Gold Sturgeon Caviar produseres av rognen fra Sterlett. Sterlett eller småstør som er en av de mindre artene i gruppen stør. Den kan bli 16 kg tung og 100–125 cm lang. Russisk kaviar fra Sterlett er svært eksklusiv.

Med vårt landbaserte oppdrettsannlegg kan vi kontrollere vanntemperatur og stabilitet i foring for å få maksimal kvalitet på kaviaren.

Leveres i 30, 50, 125, 250 og 500 gram.



Arctic Diamond Sturgeon Caviar

Arctic Diamond Sturgeon Caviar har større gyldne og møre egg og er vår mest eksklusive kaviar.

Smaken minner om Beluga Caviar. Arctic Diamond Sturgeon Caviar leveres som "Malossol" med mindre salt for å fremheve den eksklusive nøtteaktige smaken.

Arctic Diamond Sturgeon Caviar produseres av rognen fra russisk stør. Russisk stør kalles også diamantstør og kan bli over 2 meter lang. Kaviar fra russisk stør er vår mest eksklusive russiske kaviar med en vidunderlig smak og aroma.

Leveres i 30, 50, 125, 250 og 500 gram.



Polarfisk AS har fått dispensasjon på 600 tonn av konsesjonsvolumet til oppdrett på Yellowtail Kingfish (*Seriola lalandi*).

1. Fiskeridirektoratets vedtak Med hjemmel i forskrift 22. desember 2004 nr. 1799 om tillatelse til akvakultur av andre arter enn laks, ørret og regnbueørret § 21 gir Fiskeridirektoratet Polarfisk AS dispensasjon til at det kan gis tillatelse til akvakultur av yellowtail kingfish (*Seriola lalandi*) i eget RAS-anlegg på lokalitet 33917 Øren, jf. forskriftens § 4 første ledd.

Fiskeridirektoratet gir også dispensasjon til at Polarfisk AS kan drive akvakultur av både tidlige og senere livsstadier av yellowtail kingfish i et eget RAS-anlegg på lokalitet 33917 Øren, samtidig som det drives akvakultur av Sibirsk stør, Russisk stør og Sterlet stør i et annet anlegg på lokaliteten, jf. § 4 andre ledd bokstav a og c.

Fiskeridirektoratets vedtak gir Polarfisk AS en unik og gylden anledning til styrke sitt forretningskonsept. Denne fisken slaktes til konsum mellom 3 og 5 kg med et stort spekter av eksklusive matretter som også kan toppes med «high end» caviar fra produksjon i samme anlegg hos Polarfisk AS.





Eksklusiv og bærekraftig

Caviar er definert som high-end sjømat, og historien til caviar gjør dette til et eksklusivt produkt. På grunn av høyt fokus på protein av høy kvalitet tror vi at caviar produsert av rogn fra storfisk vil styrke seg som produkt i de kommende årene.